

## **Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Verona und die norditalienische Region Venetien**

### **Risotto all'Amarone**

Rezept von Marco Segattini

Der Klassiker der italienischen Küche - anstelle des Weißweins wird der schwere veronesische Rotwein „Amarone“ verwendet. Gemeinsam mit hochwertigem Rundkornreis und dem typischen Monte Veronese Käse verbinden sich die Aromen der Region zu einem cremigen Gericht.



#### **Zutaten:**

- 200 g Nano-Vialone Reis
- 200 ml Amarone-Wein
- Ca. 600ml Gemüsebrühe
- 40 g Monte Veronese käse
- 40 g Butter
- Petersilie
- 1 EL Olivenöl



---

### Zubereitung:

- Den Risottoreis in Butter und/oder Olivenöl kurz anschwitzen, anschließend den Rotwein eingießen.
- Den Rotwein bei starker Hitze so lange reduzieren, bis er leicht karamellisiert. Dabei durchgehend rühren.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Brühe sollte etwa zwei Zentimeter über dem Risotto stehen.
- Parmesan, gehackte Petersilie und Butter hinzugeben.
- Einen Schuss Olivenöl dazugeben und mit gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
- Das Risotto bei geringer Hitze cremig rühren.
- Zum Schluss anrichten und noch ein weiteres Mal mit schwarzem Pfeffer nachwürzen.

**Tipp:** Für den besonderen Touch noch etwas Trüffel beim Servieren auf das Risotto reiben.